

# FILÉ DE MERLUZA AO CAMARÃO COM VINHO TINTO

## INGREDIENTES

1 kg de filé de merluza

500 g de camarão médio sem casca

5 dentes de alho

5 tomates maduros

2 cebola média

3 colheres de extrato de tomate

coentro e cebolinha

1 pimentão verde

3 colheres de azeite

1 dose de vinho tinto

pimenta cominho

3 pimentas doce

azeite de dendê

creme de leite

sal a gosto

## MODO DE PREPARO

### FILÉ:

Filé: Em uma frigideira maior unte com azeite.

Coloque o filé.

Corte 2 tomates em rodelas, 1 cebola em rodelas e ponha sobre o filé.

Ponha o coentro, a cebolinha, o pimentão e a pimenta doce.

Ponha para cozinhar por 3 minutos com a tampa fechada.

Em seguida acrescente creme de leite e azeite de dendê.

Cozinhe por 10 minutos.

Coloque por cima o camarão que estava reservado e por mais 5 minutos deixe a tampa fechada.

Pronto sirva com arroz branco e salada verde.

Atenção, não coloque água pois esse é o segredo para que fique delicioso.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36837-file-de-merluza-ao-camarao-com-vinho-tinto.html>